We were thinking of you
when we made this product

Уважаемый покупатель,

благодарим Вас за выбор нашего электробытового прибора. Мы уверены что Вы оцените его характеристики, качество и надежность, благодаря которым Ваша повседневная жизнь станет более комфортной, легкой и безопасной.
Мы неизменно стремимся выпускать свою продукцию с использованием самых современных технологий при максимальной заботе о безопасности окружающей среды; наши требования в этом отношении постоянно опережают требования законодательства.
Свыше 90% наших электробытовых приборов относятся к экологически безопасным изделиям классов A, A+, A++ и рекомендованы WWF (Всемирным фондом защиты природы).

Тщательное ознакомление с настоящим руководством необходимо Вам для правильной и безопасной эксплуатации своего электробытового прибора; Вы найдете в нем также рекомендации по наиболее эффективным способам ухода за ним.

Информация для пользователя

Указания по использованию настоящего руководства 39

Для Вашей безопасности 40

Описание духового шкафа 43

Описание панели управления 44

Электронный программатор 46

Перед первым включением духового шкафа 52

Приготовление пищи 53

Приготовление на вертеле 55

Таблицы приготовления 56

Чистка и техническое обслуживание 58

Возможные неисправности 60

Указания для установщика

Замена лампочки внутреннего освещения 61

Технические характеристики 62

Установка 63

Подвод газа 68

Переоборудование на другие типы газа 68

Сервис и запчасти 69

Европейская гарантия 70

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем.

Указания по безопасности

Пошаговые указания по эксплуатации

Советы и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Данное изделие соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- **73/23** и **90/683** (Директивы по низкому напряжению);
- **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
- **93/68** (Общие директивы) с последующими модификациями.
- **90/396** (Директива по газовым приборам) CE

Для Вашей безопасности

Правила использования этого нового электроприбора очень простые. Тем не менее, перед тем, как приступать к его установке и эксплуатации, следует внимательно прочитать настоящее руководство. Это позволит Вам использовать прибор наилучшим образом и совершенно безопасно, а также избежать неверных действий и нанесения ущерба окружающей среде.

Установка

- Изменение характеристик духового шкафа или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.
- Установка прибора и его подключение к сети электропитания **должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.** Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор **ОТКЛЮЯЕН** от сети электропитания.
- Вынув прибор из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в идеальном состоянии сетевого шнура. В противном случае перед вводом прибора в эксплуатацию обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Безопасность детей

- Духовой шкаф должен эксплуатироваться только взрослыми. **Не позволяйте детям трогать ручки управления духового шкафа или играть с ним.**
- Доступные детали духового шкафа могут нагреваться во время работы и оставаться горячими в течение некоторого времени после его выключения. **Детей следует держать в удалении от него, пока он не остынет.**

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для непрофессионального приготовления пищи в обычных бытовых помещениях. **Не используйте его в любых других целях.**
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи духового шкафа, убедитесь, что электрические провода не касаются его, а также держите их на **расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.**
- Во время использования духовой шкаф нагревается и в течение длительного времени остается горячим. **Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**

- **При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.**
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении **“Выкл”**.
- **Ни в коем случае не храните в выключенном духовом шкафу продукты или кухонные принадлежности**: это может привести к повреждениям и ущербу при его случайном включении.

Чистка и техническое обслуживание

- Перед выполнением каких-либо операций по чистке духового шкафа или по его техническому обслуживанию его следует **отсоединить** от сети электропитания.
- **Всегда содержите прибор в чистоте.** Скопление остатков пищи может привести к возгоранию.
- Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- В случае неисправностей **не пытайтесь отремонтировать духовой шкаф самостоятельно.** Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может привести к повреждениям и несчастным случаям. Консультируйтесь с данным руководством. Если Вы не найдете нужную Вам информацию, **обращайтесь в авторизованный сервисный центр.** Техническое обслуживание данного прибора должно выполняться в авторизованном сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Информация по охране окружающей среды

Упаковка

- Все использованные материалы являются совместимыми с окружающей средой и подлежат вторичной переработке. Мы просим Вас содействовать охране окружающей среды, используя специальные каналы дифференцированного сбора отходов.

Утилизация

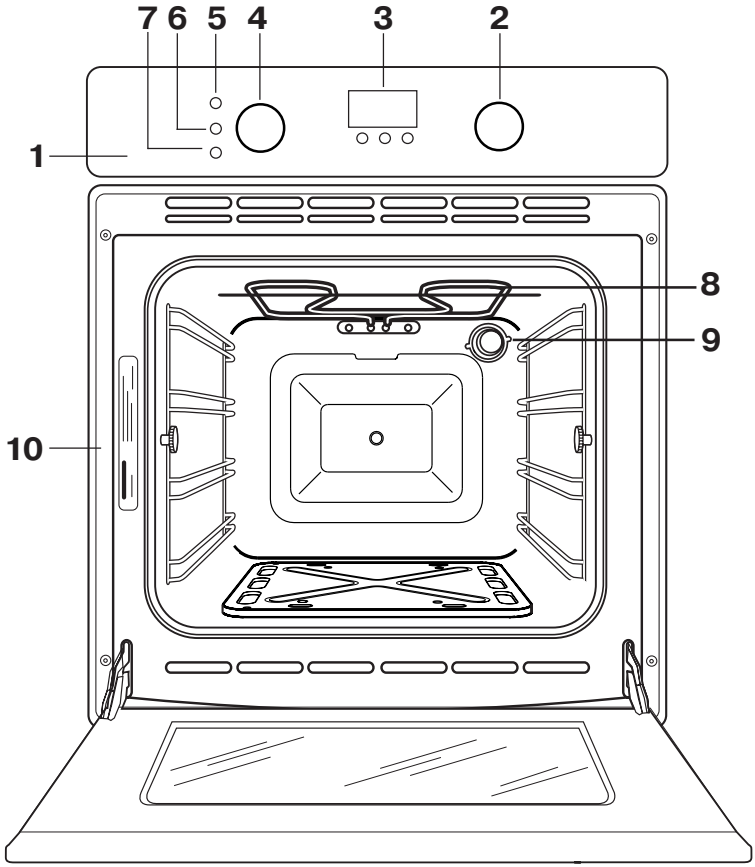
- Старые или непригодные приборы все еще обладают определенной ценностью. С помощью правильной утилизации различные материалы, примененные при их изготовлении, могут быть использованы вторично.
- За информацией о правилах утилизации обращайтесь в магазин, где Вы купили прибор, или в местные органы власти.
- **При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу.**
- Символ на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого,

его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Описание духового шкафа

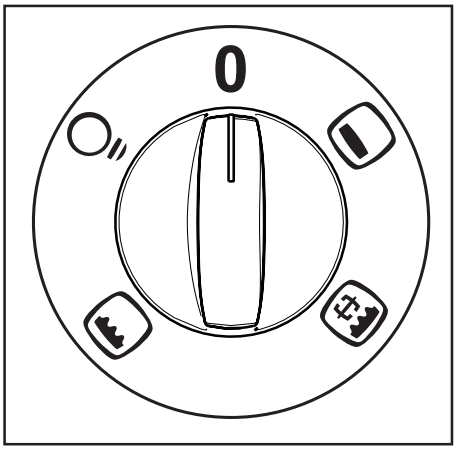


1. Панель управления
2. Ручка выбора режима духового шкафа
3. Электронный программатор
4. Ручка выбора температуры (ручка термостата)
5. Индикаторная лампочка включения
6. Индикаторная лампочка термостата
7. Индикаторная лампочка блокировки
8. Гриль
9. Лампочка освещения духового шкафа
10. Табличка с техническими данными

Описание панели управления

Ручка выбора режима духового шкафа

Эта ручка позволяет Вам выбрать способ приготовления продуктов. Символы, имеющиеся на ручке выбора режима, имеют следующие значения:



0 духовой шкаф выключен;

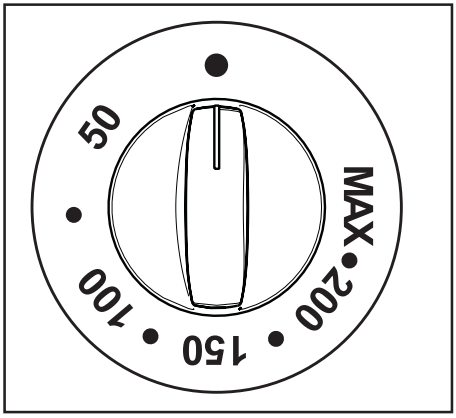
тепло подается только снизу;

включены электрический гриль и вертел;

включен гриль: тепло подается только сверху, что позволяет подрумянивать верх приготавливаемого блюда;

загорается лампочка внутреннего освещения духового шкафа, но духовой шкаф не включается;

Поворотом ручки выбора режима на соответствующие символы Вы можете задать нужный режим. Одновременно загорится лампочка внутреннего освещения духового шкафа.



Индикаторная лампочка включения

Индикаторная лампочка включения загорается при установке ручки выбора режима духового шкафа на какой-либо из режимов работы.

Термостат

Поворачивая ручку термостата по часовой стрелке, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до MAX (240°C).

Работа газового духового шкафа

Духовой шкаф нельзя зажечь с помощью открытого пламени

Включение духового шкафа:

1. поверните ручку выбора режима на символ (при этом загорятся лампочка внутреннего освещения духового шкафа и индикатор включения);
2. поверните ручку термостата на нужную температуру (при этом загорится индикаторная лампочка термостата);
3. примерно через 5 секунд горелка духового шкафа загорится. Если газовая горелка не загорелась, загорается индикатор блокировки. Для выполнения новой попытки розжига поверните ручку выбора режима в положение "**0**", а ручку термостата - в положение ● (выключено), подождите одну минуту и снова выполните вышеописанные операции.

При первом включении выполнение розжига горелки с нескольких попыток является нормальным явлением ввиду присутствия воздуха в газовой трубе.

4. По достижении заданной с помощью ручки термостата температуры индикаторная лампочка термостата погаснет. Во время приготовления она может гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Если при работе газового духового шкафа произойдет отключение электропитания, он выключится, а подача газа прекратится. После восстановления подачи электропитания включение духового шкафа произойдет автоматически.

Электрический гриль

- Для включения одного только электрического гриля установите ручку выбора режима на символ а ручку термостата - на "max".
- Для включения электрического гриля и вертела установите ручку выбора режима на символ а ручку термостата - на 200 ° C.

6. Индикаторная лампочка термостата

Эта лампочка зажигается на панели управления, указывая на то, что идет нагрев духового шкафа. По достижении заданной с помощью термостата температуры лампочка погаснет.
Во время приготовления она может гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

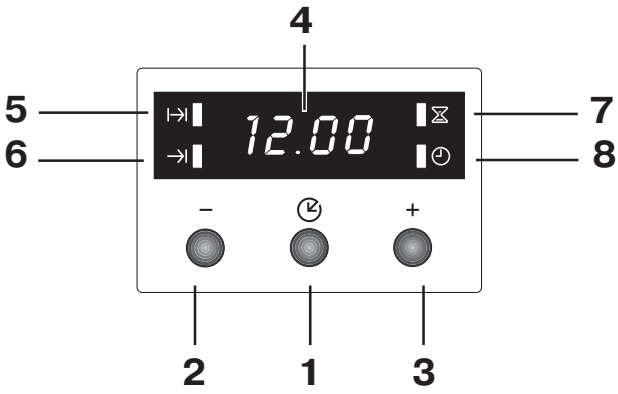
Индикаторная лампочка блокировки

Данная лампочка загорается, указывая на блокировку подачи газа и, следовательно, на выключение горелки. Для снятия блокировки поверните ручку выбора режима в положение "**0**", а ручку термостата - в положение ● (выключено), подождите несколько секунд и снова выполните операцию розжига.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, срабатывающим в случае неисправности основного термостата. В этом случае подача электропитания прерывается: **не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность, а обращайтесь в авторизованный сервисный центр.**

Электронный программатор



1. Клавиша выбора функций
2. Клавиша “–“
3. Клавиша “+“
4. Дисплей
5. Индикаторная лампочка режима “Продолжительность приготовления”
6. Индикаторная лампочка режима “Время окончания приготовления”
7. Индикаторная лампочка режима “Таймер”
8. Индикаторная лампочка режима “Текущее время”

Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени. Кроме того, духовой шкаф можно использовать в ручном режиме, то есть, вообще без программирования.

Установка текущего времени

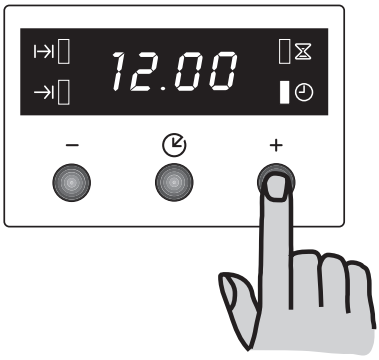
При включении духового шкафа в сеть электропитания или после сбоя в подаче электропитания индикаторная лампочка “Текущее время” начинает мигать.

Установка текущего времени:

1. Нажимайте клавишу “+” или “—”.
2. Когда на дисплее появится верное текущее время, подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Текущее время” погаснет, а на дисплее высветится заданное текущее время.

Изменение текущего времени:

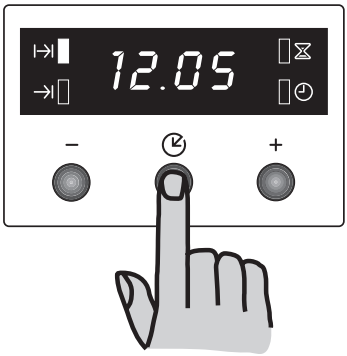
1. Нажав несколько раз клавишу, выберите режим “Текущее время”. Соответствующая индикаторная лампочка замигает. Затем действуйте, как указано выше.
   Время можно изменить только в том случае, когда не заданы автоматические режимы работы (“Продолжительность приготовления” или “Время окончания приготовления”).



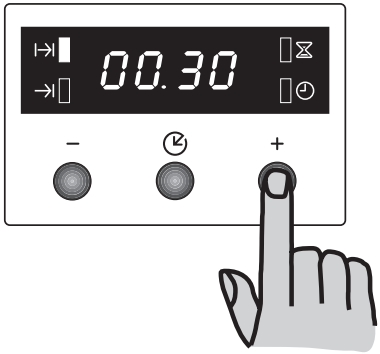
Режим “Продолжительность приготовления”

В ЭТОМ РЕЖИМЕ приготовление начинается немедленно ивыполняется с запрограммированной продолжительностью. Уложив в духовой шкаф приготавливаемые продукты, нажатием клавиши, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка станет мигать. Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

Задание продолжительности приготовления:



1. Нажимайте клавишу “+” или “—”.
2. После того, как на дисплее появится нужная Вам продолжительность приготовления, подождите 5 секунд: Индикаторная лампочка “Продолжительность приготовления” |→| продолжит гореть, а на дисплее высветится текущее время.
3. По истечении заданного времени замигает индикаторная лампочка, духовой шкаф автоматически выключится и будет подан звуковой сигнал. Поверните на ноль ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата.
   Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. **Внимание!** При этом автоматически возобновится работа духового шкафа: поэтому, по окончании приготовления не забудьте установить на ноль ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата.



Отмена продолжительности приготовления:

1. Нажав несколько раз клавишу ⏲, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка |→| замигает, а на дисплее высветится оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте клавишу “—” до тех пор, пока на дисплее не высветятся цифры “0:00”. Через 5 секунд индикаторная лампочка погаснет, а на дисплее высветится текущее время.

Режим “Время окончания приготовления” →|

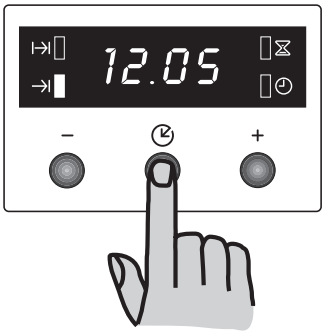
В этом режиме приготовление начинается немедленно и автоматически завершается в запрограммированное время. Уложите в духовой шкаф приготавливаемые продукты и, нажав несколько раз клавишу ⏲, выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка →| станет мигать. Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

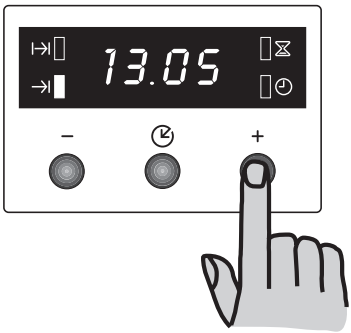
Задание времени окончания приготовления:

1. Нажимайте клавишу “+” или “—”.
2. Когда на дисплее появится нужное время окончания приготовления, подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Время окончания приготовления” →| продолжит гореть, а на дисплее высветится текущее время.
3. По истечении заданного времени замигает индикаторная лампочка, духовой шкаф автоматически выключится и будет подан звуковой сигнал. Поверните на ноль ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата.
   Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. **Внимание!** При этом автоматически возобновится работа духового шкафа: поэтому, по окончании приготовления не забудьте установить на ноль ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата.

Отмена времени окончания приготовления:

1. Нажав несколько раз клавишу ⏲, выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка →| замигает, а на дисплее высветится заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте клавишу “—” до тех пор, пока на дисплее не высветится текущее время. Программатор выдаст звуковой сигнал, а индикатор погаснет.

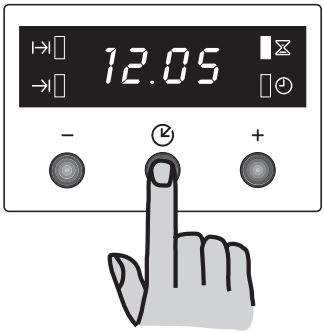


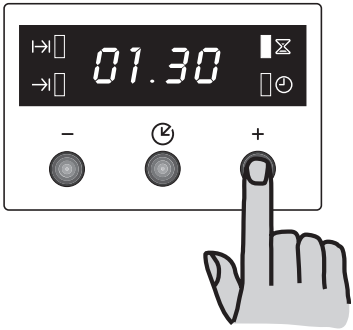


Использование режимов “Продолжительность приготовления” |→| и “Время окончания приготовления” →| совместно

Режимы “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” можно использовать совместно для того, чтобы задать автоматическое включение и выключение духового шкафа.

1. В режиме “Продолжительность приготовления” |→| (действуйте, как указано в главе, посвященной режиму “Продолжительность приготовления”) задайте время приготовления. Затем нажмите клавишу ⏲: на дисплее высветится только что заданное время.
2. В режиме “Время окончания приготовления” →| (действуйте, как указано в главе, посвященной режиму “Время окончания приготовления”) задайте время окончания приготовления. Соответствующие индикаторные лапочки продолжат гореть, а на дисплее высветится текущее время. Духовой шкаф автоматически включится и выключится в соответствии с заданным временем.





Режим “Таймер” ⧗

По истечении заданного времени таймер подает звуковой сигнал **но не выключает духовой шкаф**.

Установка таймера:

1. Нажав несколько раз клавишу ⏲, выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка ⧗ станет мигать.
2. Затем нажимайте клавишу “**+**” или “**–**” (максимальное время: 2 часа 30 минут).
3. Когда на дисплее появится нужное время, подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Таймер” ⧗ продолжит гореть, а на дисплее высветится текущее время.

4. По истечении заданного времени замигает индикаторная лампочка и будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

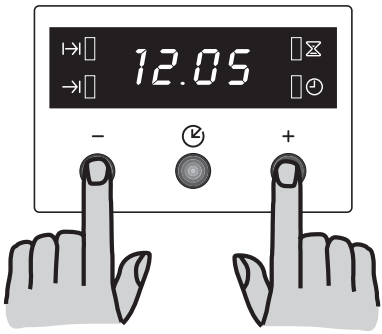
Отмена установки таймера:

1. Нажав несколько раз клавишу ⏲, выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка ⧗ замигает, а на дисплее высветится оставшееся время.
2. Нажимайте клавишу “⎯” до тех пор, пока на дисплее не высветятся цифры “0:00”. Через 5 секунд индикаторная лампочка погаснет, а на дисплее высветится текущее время.

Выключение дисплея

1. Нажмите одновременно две или три клавиши (в зависимости от модели) и держите их нажатыми в течение 5 секунд. Дисплей погаснет.
2. Чтобы снова включить дисплей, нажмите любую клавишу.

Дисплей можно выключить только, если не заданы какие-либо другие функции.



Перед первым включением духового шкафа

Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени.
При первом включении духового шкафа задайте на программаторе текущее время (см. параграф “Электронный программатор”)

Перед первым приготовлением пищи рекомендуется прогреть духовой шкаф вхолостую для устранения специфического запаха, вызванного тепловой изоляцией и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.
При первом включении духового шкафа:

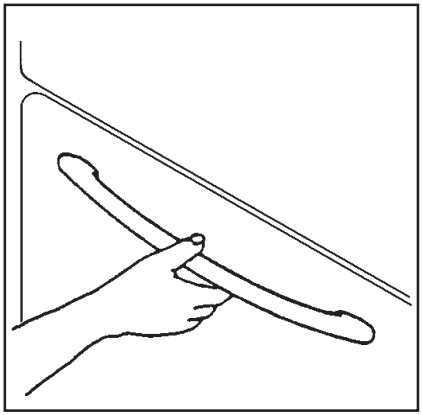
a) установите ручку термостата в положение MAX;

b) дайте духовому шкафу поработать ВХОЛОСТУЮ в течение примерно 45 минут;

c) дайте поработать грилю в течение 5-10 минут;

d) в течение всего этого времени проветривайте помещение.

На первых минутах работы **АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНЫМ** является появление специфического запаха и дыма. Это вызвано нагревом тепловой изоляции и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.
После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем вымойте его изнутри теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.



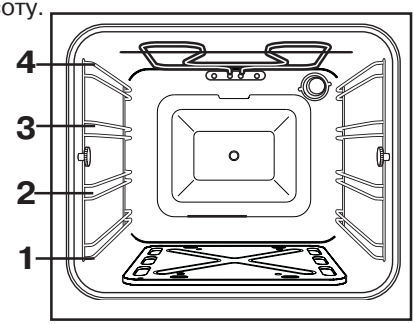
Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте РЕШЕТКУ и ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (металлический эмалированный противень с высокими краями, который Вы найдете внутри духового шкафа).

Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Приготовление пищи

Направляющие духового шкафа

В боковых стенках духового шкафа имеются **НАПРАВЛЯЮЩИЕ,** с помощью которых Вы сможете устанавливать решетку на разную высоту.



Будьте осторожны, устанавливая решетку и противень для сбора жира в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

- **Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.**
- Приготовление продуктов в духовом шкафу ведется в диапазоне температур от 50˚ до 240˚ С. Поэтому **Вам следует использовать посуду, которая выдерживает такие температуры** (например, металлические и жаропрочные сковороды, керамическую посуду для духовых шкафов).
- Данный духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

Эта система позволяет готовить под постоянным воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии.

Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.

При попадании пара на дверцу он преобразуется в конденсат. Для уменьшения образования конденсата перед началом приготовления необходимо прогреть духовой шкаф в течение 10 минут. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления

- **Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления,**

  т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетку духового шкафа.
- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, **чтобы не допустить их**

перегрева: при высокой температуре они могут воспламениться.
Поэтому, помещая продукты в духовой шкаф или доставая их из него, **не допускайте, чтобы масло, соки, растопленный жир в значительных количествах падали на дно духового шкафа.** В противном случае тщательно вычистите дно духового шкафа перед началом следующего приготовления. Это предотвратит образование неприятных запахов и дыма.

Вентилятор охлаждения

Духовой шкаф оборудован вентилятором, служащим для охлаждения панели и ручек управления и ручки дверцы. Во избежание опасного перегрева этот вентилятор **продолжает работать И ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ духового шкафа до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.**

Рекомендации по приготовлению мяса и рыбы

Мясо следует класть на жаропрочное блюдо или **непосредственно на решетку.**
Во втором случае ВСЕГДА следует устанавливать под решеткой противень для сбора жира, и налить в него немного воды.
В этом противне будет собираться жир, расплавленный во время приготовления, а вода предотвратит его выгорание с образованием неприятных запахов и дыма.
Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы в общем случае требуется умеренная температура (от 150 до 175 градусов), в то время как для приготовления "с кровью" красного мяса в течение небольших интервалов времени необходима температура от 200 до 240 градусов.

Рекомендации по приготовлению выпечки

Для приготовления выпечки требуется умеренная температура, лежащая в диапазоне от 150° до 200° C.
Перед началом приготовления выпечки рекомендуется прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут, а после его начала - не открывать дверцу.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на решетку, предварительно полив небольшим количеством масла.
При приготовлении на гриле тепло поступает только сверху, поэтому гриль следует устанавливать на более высоком или низком уровне в зависимости от толщины приготавливаемого куска мяса или рыбы. В этом случае также **не забывайте ВСЕГДА устанавливать противень для сбора жира на один из нижерасположенных уровней (но не на дно духового шкафа) и вылить в него около двух стаканов воды.**

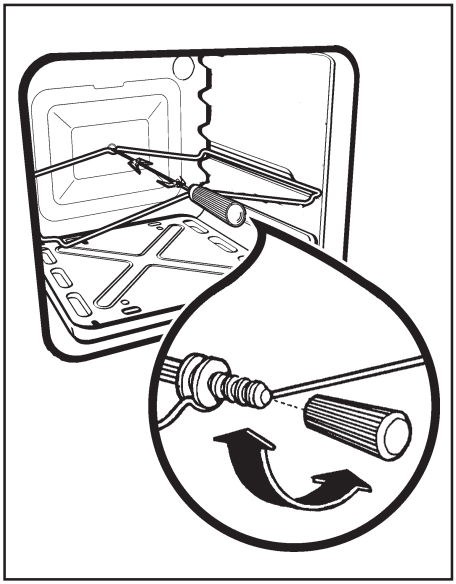
При приготовлении на гриле с конвекцией выбирайте температуру не боле 200°C.

Возможное образование конденсата на стекле дверцы, стенках и дне духового шкафа не влияет на его работу. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления.

Приготовление на вертеле

При приготовлении на вертеле действуйте следующим образом:

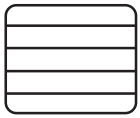
1. Установите держатель вертела на второй уровень снизу, как показано на рисунке.
2. Наденьте на вертел первую вилку; наденьте на вертел приготавливаемое блюдо и закрепите его с помощью второй вилки; зафиксируйте обе вилки с помощью соответствующих винтов.
3. Вставьте наконечник вертела в отверстие в двигателе, которое хорошо видно на задней стенке духового шкафа.
4. Уложите переднюю часть вертела на держатель.
5. Открутите ручку.
6. Поверните ручку выбора режима на символ а ручку термостата - в положение **“200”**



Рекомендуется устанавливать противень для сбора жира на первый уровень снизу, налив в него около 2 стаканов воды.

Таблицы приготовления

Газовый духовой шкаф

ВЕС В Г.	БЛЮДО	Уровень 	Температура °C	Время приготовления ◷ минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
	Из взбитого теста	2	175	45~60	
	Из дрожжевого теста	3	175	20~35	
	Изделия из песочного теста	2	175	20~30	
	Сырный пирог	2	150	60~80	
	Яблочный пирог	2	175	40~60	
	Штрудель	2	150	60~80	
	Тосты	2	175	45~60	
	Маленькие пирожные	2	190	15~25	
	Бисквиты	3	160	10~20	
	Безе	3	100	90~120	
	ХЛЕБ и ПИЦЦА				
1000	Белый хлеб	1	175	40~60	1 батон
500	Ржаной хлеб	2	150	30~45	в форме
500	Булочки	3	175	20~35	8 штук
250	Пицца	2	190	20~35	на противне
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ				
	Пирог с пастой	2	175	40~50	
	Пирог с овощами	2	175	45~60	
	Французский соленый пирог	2	175	35~45	
	Лазанья	2	175	45~60	
	МЯСО				
1000	Говядина	2	175	50~70	На решетке
1200	Свинина	2	175	100~130	На решетке
1000	Телятина	2	175	90~120	На решетке
1500	Ростбиф по-английски	2	200	50~70	На решетке
1200	Баранина	2	175	110~130	Нога
1000	Курица	2	175	60~80	Целиком
4000	Индейка	2	175	210~240	Целиком
1500	Утка	2	160	120~150	Целиком
3000	Гусь	2	160	150~200	Целиком
1200	Кролик	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
	РЫБА				
1000	Целиком	2	175	40~60	2 штуки
800	Филе	2	175	30~40	4 штуки

ПРИМЕЧАНИЯ:

Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

Мы рекомендуем, особенно при выпекании кондитерских изделий, пиццы и хлеба выполнять прогрев духового шкафа в течение примерно 10 минут.

Приготовление на гриле

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления минуты	
	Число штук	вес в г	Уровень	темпе-ратура °C	Верхняя сторона	Верхняя сторона
Бифштексы	4	800	4	max	10	8
Отбивные	4	600	4	max	12	8
Сосиски	8	500	4	max	10	6
Курица (разрезанная на куски)	6	800	3	max	30	20
Мясо на шампурах	4	700	4	max	12	10
Куриная грудка	4	400	4	max	13	10
Половинки помидоров	8	500	4	max	12	
Рыба филе	4	400	4	max	8	6
Гребешки	6	—	4	max	12	—
Тосты с начинкой	4	—	4	max	8	—
Хлеб кусочками	4	—	4	max	2~3	1

Приготовление на вертеле

БЛЮДО	Количество	Уровень	Темп. °C	Время приготовления (мин.)
Птица	1000	2	200	50/60
Жаркое	800	2	200	50/60

Чистка и техническое обслуживание

Общая чистка

Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по его техническому обслуживанию отсоедините его от сети электропитания.

- При использовании чистящих спреев следите за тем, чтобы они **не попали на нагревательные элементы (хорошо видные и расположенные в верхней части духового шкафа) или на датчик термостата (расположенный в задней верхней части камеры духового шкафа).**

Чистка камеры духового шкафа

Мойте эмалированные поверхности теплой водой с моющим средством, используя мягкую губку. Никогда не используйте жесткие абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты (например, средства, растворяющие известковые отложения), т.к. они могут повредить эмаль.

После промывки сполосните камеру чистой водой и вытрите мягкой тканью или замшей.

В случае наличия трудноудалимых пятен не используйте для их устранения абразивные средства (например, порошки). Применяйте обычные моющие средства или в качестве альтернативы тряпку, легко смоченную в подогретом уксусе, которую следует оставить в течение некоторого времени на пятне.

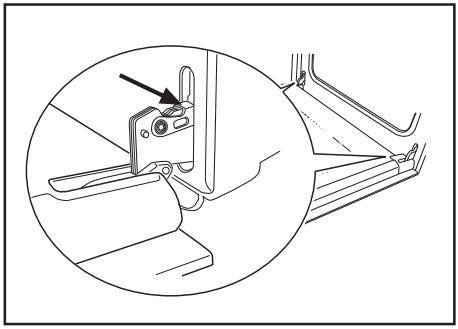
При приготовлении фруктов вследствие нагревания содержащихся в них природных кислот возможно образование трудноудалимых пятен. Это может привести к потускнению эмали, **но никак не сказывается на работе духового шкафа.** Во избежание появления таких пятен тщательно очищайте камеру духового шкафа после каждого приготовления фруктов. Таким образом Вы предотвратите выгорание остатков продуктов при следующем приготовлении.

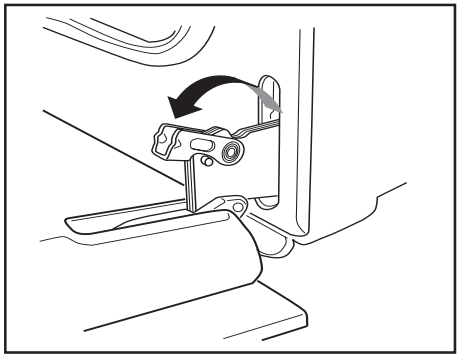
Дверца духового шкафа

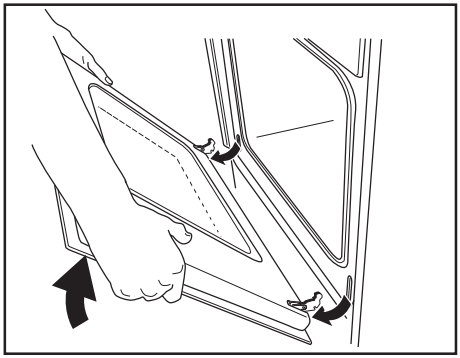
Внимание: перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять.

Для этого действуйте следующим образом:

1) полностью откройте дверцу;
2) найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа;
3) поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петля;
4) возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в ПОЛУЗАКРЫТОЕ положение;
5) после этого осторожно выньте ее, потянув на себя;
6) положите дверцу на устойчивую ровную поверхность.







Не чистите дверцу духового шкафа, пока она не остыла, т.к. это может привести к образованию трещин на стеклах. При обнаружении на стеклах дверцы глубоких царапин или трещин обратитесь в авторизованный сервисный центр для их замены.

Модели из нержавеющей стали или алюминия: Мы рекомендуем чистить дверцу и панель управления духового шкафа из нержавеющей стали или алюминия только влажной губкой и затем тщательно вытирать ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте жесткие абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить эмалированные поверхности.

Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в авторизованный сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
▪ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ	◆Убедитесь, что заданы как режим работы духового шкафа, так и температура, и повторите операции, описанные в настоящем руководстве. *или же* ◆Убедитесь в правильности установки программатора времени окончания приготовления и повторите операции, описанные в настоящем руководстве. *или же* ◆Проверьте предохранители (“*автоматы*”) в системе электроснабжения Вашей квартиры. Если неисправность относится к самой системе электроснабжения, обратитесь к квалифицированному электрику.
▪НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА	◆Поворотом ручки термостата задайте какую-либо температуру. *или же* ◆Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.
▪НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	◆Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа. *или же* ◆Приобретите в авторизованном сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в соответствующем разделе настоящей инструкции.
▪ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОМ ШКАФУ ТРЕБУЕТСЯ СЛИШКОМ МНОГО ИЛИ СЛИШКОМ МАЛО ВРЕМЕНИ	◆См. содержание настоящей инструкции, в частности главу “Рекомендации по использованию духового шкафа”).
▪НА ПРОДУКТАХ И В КАМЕРЕ ДУХОВОГО ШКАФА ОСАЖДАЕТСЯ ВЛАГА	◆Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Замена лампочки внутреннего освещения

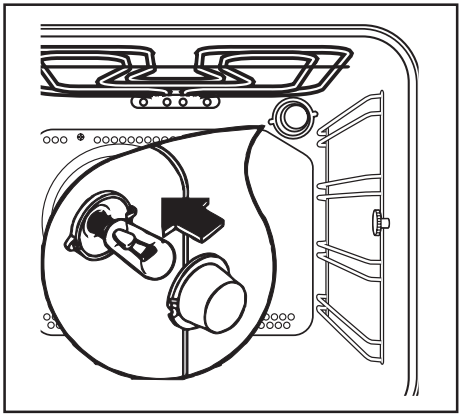
Перед выполнением этой операции убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.

Лампочка освещения духового шкафа должна соответствовать следующим требованиям:

- **a) устойчивость к температурам до 300˚C;**
- **b) напряжение 230 В (50 Гц);**
- **c) мощность 25 Вт;**
- **d) цоколь типа E 14.**

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- **a)** отвинтите стеклянный плафон;
- **b)** вывинтите неисправную лампочку;
- **c)** ввинтите новую лампочку;
- **d)** установите на место плафон;
- **e)** снова включите электропитание.



Технические характеристики

Мощность газовой горелки духового шкафа

Природный газ	2,7 кВт
GPL (сжиженный нефтяной газ)	2,5 кВт

Электрическая мощность

Нагревательный элемент гриля	1650 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Мотор вертела	4 Вт
Полная электрическая мощность	1704 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В
Категория газа	II2H3+

Прибор откалиброван под тип газа: Метан G 20 / 20 мбар

Минимальные размеры ниши для встраивания

При встраивании	под столешницу:	59,3 см
	при встраивании в колонну:	58,0 см
Ширина		56,0-57,0 см
Глубина		мин. 55,0 см

Размеры камеры духового шкафа

высота	33,5 см
ширина	40,5 см
глубина	41,0 см
полезный объем	56 л

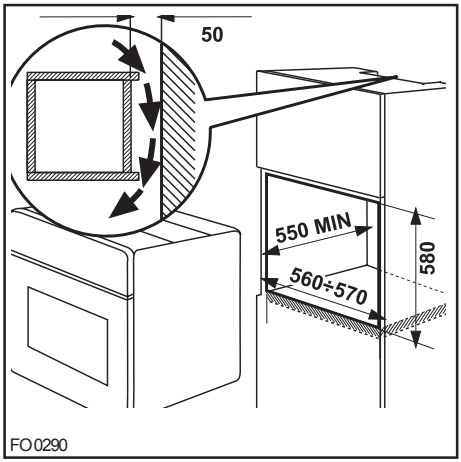
Установка

Встраивание

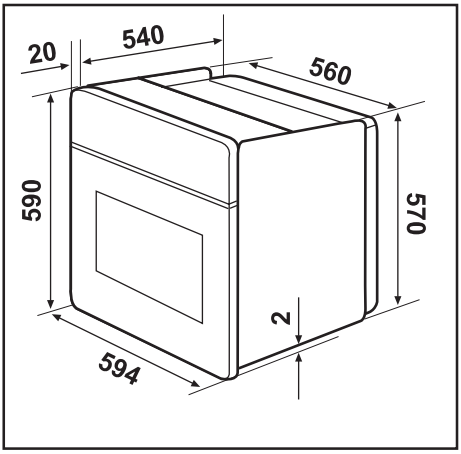
Необходимо чтобы все характеристики мебели, в которую встраивается духовой шкаф, соответствовали предъявляемым требованиям.

Правильно выполненная установка должна предотвратить возможность прикосновения к токоведущим или лишь функционально изолированным деталям. Все защитные элементы, в том числе специальная торцевая панель (например, если духовой шкаф устанавливается с краю кухонной мебели) должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента.

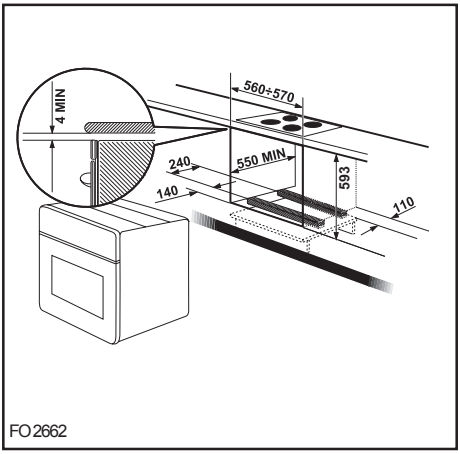
Рекомендуется не устанавливать духовой шкаф вблизи холодильника или морозильника, т.к. идущее от него тепло может отрицательно сказаться на работе этих приборов.



ВСТРАИВАНИЕ В КОЛОННУ

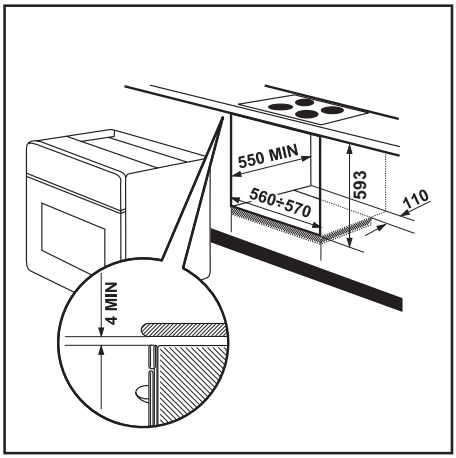


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА



ВСТРАИВАНИЕ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

Крепление духового шкафа к кухонной мебели



- Вставьте духовой шкаф в выемку для встраивания в кухонной мебели.
- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через отверстия в его раме.

При установке над духовым шкафом варочной панели ее электрическое подключение и подключение духового шкафа должны выполняться по отдельности как по соображениям безопасности, так и для того, чтобы при необходимости можно было легко снять духовой шкаф.

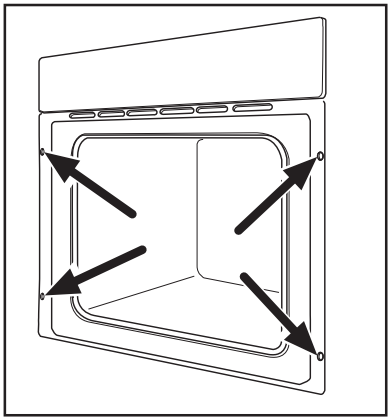
При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода, рассчитанные на соответствующую мощность.

Электрическое подключение

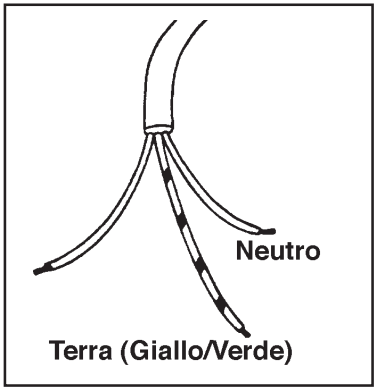
Перед подключением прибора удостоверьтесь, что:

1) предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. табличку с техническими данными);
2) электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
3) после установки духового шкафа обеспечивается легкий доступ к розетке сети или многополюсному размыкателю.

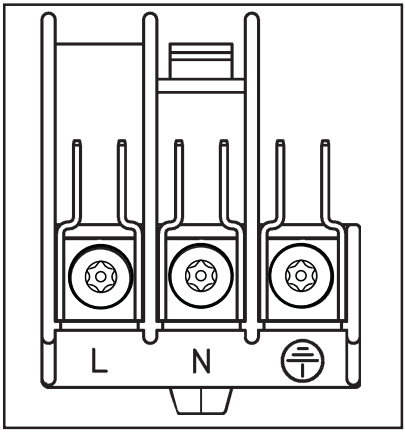
Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оснастить стандартной вилкой, соответствующей величине нагрузки, указанной в табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.



При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить **между ними многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке**. Желто-зеленый провод заземления не должен разрываться размыкателем; он должен быть на 2-3 см длиннее других проводов.
Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °C превышающей комнатную температуру.
После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.



Замена сетевого шнура
При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель сечением 3 x 1,5 мм^2, рассчитанный на соответствующую потребляемую мощность и рабочую температуру. Обращайтесь за ним в авторизованный сервисный центр. Кроме того, необходимо, чтобы провод заземления был на 2 см длиннее. проводов фазы и нейтрали.



Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подвод газа

Подключение к газовой магистрали должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами.

Компания-изготовитель отгружает духовой шкаф после проведения приемосдаточных испытаний настроенным на работу с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с его нижней стороны вблизи соединительного патрубка. Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на паспортной табличке. В противном случае действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в параграфе “Переоборудование на другие типы газа”.

Для обеспечения максимального к.п.д. и минимального расхода газа проверьте, что давление подачи газа соответствует величинам, приведенным в таблице “Характеристики горелки духового шкафа”.

Если давление подачи используемого Вами газа отлично от предусмотренного (или подвержено колебаниям), необходимо установить на трубке подачи газа соответствующий регулятор давления (**не для сжиженного нефтяного газа**), удовлетворяющий действующим нормативам. Использование регуляторов давления для сжиженного нефтяного газа (GPL) разрешается при условии, что они соответствуют действующим нормам.

Подключение

Рампа подключения к газовой магистрали находится с передней стороны духового шкафа за панелью управления. Выполнение подключения:

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора там, где таковой имеется.

1. Частично вставьте духовой шкаф в кухонную мебель (примерно на 30 см) так, чтобы получить доступ к рампе сверху. Выполните подключение, выбрав одну из двух следующих систем:

a) гибкий металлический шланг (Рис 22) длиной не более 2 м: прикрутите соединительный патрубок шланга к рампе на 1/2" проложив прокладку, которую Вы найдете в пакете с принадлежностями.

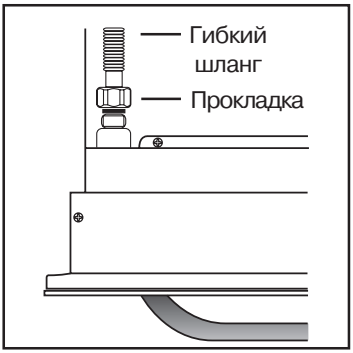


Рис. 22

b) жесткая металлическая трубка (Рис. 23) (из отожженной меди диам. 8 мм): вставьте медную трубку в соединительный патрубок рампы, предварительно установив гайку и биконическую прокладку, находящиеся в пакете с принадлежностями.

Рис. 23

2. Завершите подключение, затянув гайки ключом на 24 мм, обращая внимание на то, чтобы не подвергать механическим напряжениям газовые трубки (Рис. 24);

3. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель и прикрепите его к ней так, как указано в параграфе “Крепление духового шкафа к кухонной мебели”; при этом будьте осторожны, чтобы не пережать трубку подключения к газовой магистрали.

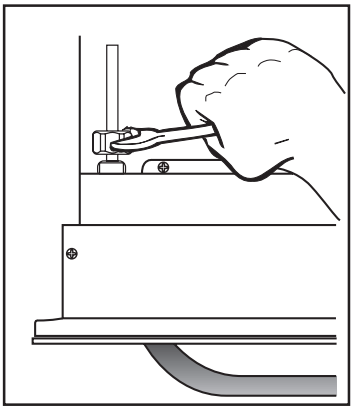


Рис. 24

ВНИМАНИЕ:

По окончании монтажа проверьте герметичность всех соединений с помощью мыльного раствора. Никогда не выполняйте эту проверку с помощью открытого пламени.

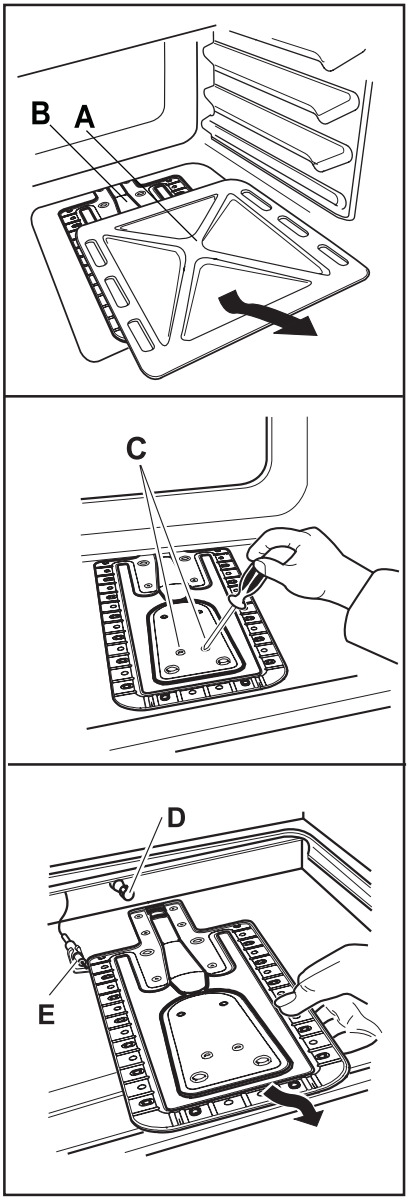
Переоборудование на другие типы газа

Для переналадки духового шкафа на тип газа, отличный от того, на работу с которым он настроен, следует заменить инжектор на другой, соответствующий новому типу газа.

Горелка духовки не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Замена инжектора горелки духового шкафа

1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (поз. “A”);
2. Отвинтите два винта (поз. “C”) крепления горелки;
3. медленно снимите горелку с держателя инжектора, убедившись, что втулка горелки осталась в правильном положении внутри горелки; Осторожно сдвиньте горелку влево так, чтобы не натягивать соединительный провод, идущий к свече зажигания (поз. “E”);
4. Специальным ключом на 7 мм открутите инжектор (поз. “D”) замените его на инжектор, соответствующий новому типу газа (см. таблицу “Характеристики горелки духового шкафа” в нижней части данной страницы).
5. Выполните повторную сборку горелки, повторив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
6. Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа, поставляемую вместе с комплектом инжекторов.



Характеристики горелки духового шкафа

ТИП ГАЗА	МАРКА ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗА (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА		ПОНИЖЕННАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗА (кВт)	ИГЛА ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар)
			$м^3$/час	г/час			
Природный газ (G20)	114	2,7	0,257		1,0	52	20
LPG (сжиженный нефтяной газ) (G30/G31)	0,78	2,5	-	182	1,0	52	28-30 / 37
Природный газ (G20)	124	2,5	0,238	-	1,0	52	13

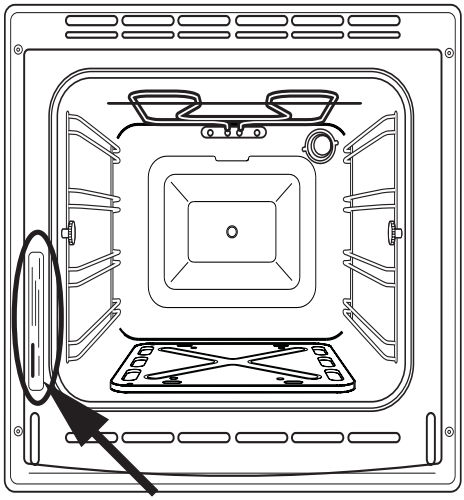
Сервис и запчасти

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. n°**) и серийный номер (**Ser. No.**) указанные на табличке с техническими данными.

Electrolux Distriparts

Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны и хорошо видна после открытия дверцы (см. рисунок).

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.



ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из нижеперечисленных стран в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:-

- **Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.**

- **Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.**

- **Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.**

- **Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.**

- **Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживани я.**

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленых вам по закону прав.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Buděječská 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.electrolux.ru

35692-0003 REV 05/06 AM